

ANTIPASTI STARTERS

Asparagi verdi, crema di stracciatella, crumble di nocciole e limone <i>Green asparagus, stracciatella cheese, hazelnut and lemon crumble</i>	€ 15
Carpaccio tiepido di vitello, tuorlo d'uovo in olio di cottura, fonduta al taleggio e tartufo <i>Warm veal carpaccio, confit egg yolk, taleggio cheese fondue and truffle</i>	€ 22
Frutti di mare alla catalana, patate schiacciate, maionese alla piovra <i>Catalan-style seafood, mashed potatoes, octopus mayonnaise</i>	€ 25
Prosciutto di Langhirano "Pio Tosini", fiori di zuccina e ricotta di capra fritti <i>Langhirano "Pio Tosini" prime ham, fried courgette flowers with goat's milk ricotta</i>	€ 20
Insalatina di baccalà, finocchi, arance, dressing alla senape forte <i>Cod, fennel and orange salad, Dijon mustard dressing</i>	€ 22

PRIMI PIATTI PASTA, RICE & SOUP

Risotto carnaroli, trota affumicata, piselli, burrata e amaranto <i>"Carnaroli" selection risotto, smoked trout, peas, burrata cheese and amaranth</i>	€ 18
Tagliolini neri, seppie, crema di zucchine, bottarga di muggine <i>Black squid-ink noodle pasta, cuttlefish, courgette cream, mullet roe</i>	€ 22
Tortelli di coniglio, burro fuso, timo e crumble al caffè <i>Ravioli filled with rabbit meat, melted butter, thyme and coffee crumble</i>	€ 16
Gnocchi di patate alla barbabietola, carciofi, ricotta di pecora affumicata <i>Beetroot and potato dumplings, artichokes, ewe's milk smoked ricotta</i>	€ 16
Zuppa di crescione, ortaggi, caprino mantecato <i>Watercress soup, vegetables, whipped goat's milk cheese</i>	€ 15

Coperto
Cover charge per person € 4

CARNI & PESCI



MEAT & FISH DISHES

Scamoncino di agnello arrostito al mirto, carciofi e olive <i>Roast rib of lamb with myrtle, artichokes and olives</i>	€ 30
Filetto di manzo, asparagi, patate confit, bernese, riduzione al vino rosso <i>Fillet of beef, asparagus, confit potatoes, Béarnaise sauce, red wine sauce</i>	€ 32
Milanese di vitello, patate al rosmarino e friscus, insalata di radicchietti <i>Milanese veal cutlet, potatoes with rosemary and friscus, chicory salad</i>	€ 38
Rombo, patate tartufate, cipolla fondente, il suo fumetto all'olio di oliva <i>Turbot, truffled potatoes, onion fondant, fish sauce with olive oil</i>	€ 38
Salmones arrostito, emulsione di piselli, insalatina di mela verde, salsa olandese <i>Roast salmon, pea emulsion, green apple salad, hollandaise sauce</i>	€ 28
Filetto di orata all'acqua pazza <i>Gilthead bream fillet "Acqua pazza" style</i>	€ 36

DEGUSTAZIONE DI LAGO



LAKE COMO TASTING MENU

Pesce di lago in carpione
Marinated lake fish starter

Risotto Riserva Carnaroli, filetti di persico dorato e salvia fritta
"Carnaroli" selection risotto with golden perch fillets and fried sage

Miascia del Lario, mantecato alla vaniglia, riduzione al Porto
Traditional Lake Como "Miascia" fruit cake, vanilla ice-cream and Port sauce

€ 45 per persona

€ 45 per person

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento di temperatura. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

To guarantee food quality and safety, some products served were frozen at the origin by the producer or subjected to blast chilling.

Fishery products served raw or practically raw were subjected to blast chilling to ensure safety.

The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

Richiedete la carta degli allergeni al vostro cameriere
Please ask your waiter for the allergen menu

Our Executive Chef
Antonio Belin